



РЕСТОРАН «РОМАНОВ»  
ROMANOV RESTAURANT

## Холодные закуски *Cold appetizers*

50/150/50	Икра лососёвая, подаётся с блинами и сметаной <i>Salmon caviar served with pancakes and sour cream</i>	1150.00
150/75	Рыбное ассорти из филе палтуса холодного копчения, лососины горячего копчения и копченого угря <i>Assorted fish platter: cold smoked halibut fillet, hot smoked salmon and smoked eel</i>	1150.00
100/35/75	Лосось «Гравадлак» с медово-горчичным соусом и тостами <i>Salmon Gravavlax with honey-mustard sauce and toasts</i>	950.00
120/80/5	Форшмак из сельди с гренками из ржаного хлеба <i>Herring forshmak with rye bread croutons</i>	440.00
75/40/30	Язык телячий отварной, подаётся с горчицей и хреном <i>Boiled veal tongue, served with mustard and horseradish</i>	590.00
120/30	Тартар из филе говядины <i>Beef fillet tartare</i>	1190.00
120/50	Мясное ассорти: Бастурма, Чоризо и ломтики сыровяленой свинины <i>Meat platter: Basturma, Chorizo and dried-cured pork</i>	790.00
100/20/20/45	Соленое сало с розмарином. Подаётся с горчицей и хреном <i>Salted lard with rosemary. Served with mustard and horseradish</i>	490.00
180	Ассорти из маринованных овощей с грибами <i>Assorted pickles vegetables with mushrooms</i>	490.00
200/200/25	Сырная тарелка с медом и сырными палочками <i>Cheese plate with honey and cheese sticks</i>	1250.00

## Салаты *Salads*

190	Салат «Греческий» с сыром «Фета», свежими овощами и оливками, заправленный лимонным соусом <i>Greek salad with Feta cheese, fresh vegetables, olives and lemon dressing</i>	690.00
95/75/50/5	Салат со свежим шпинатом, жареными креветками, цуккини и соусом из орехового масла, бальзамика и терияки <i>Salad with fresh spinach, fried prawns, zucchini and peanut butter sauce with Balsamic and Teriyaki</i>	1350.00
200	Салат из жареных баклажан с томатами и пикантным соусом <i>Fried eggplant salad with tomatoes and spicy sauce</i>	850.00
120/5/10	Салат «Романов» с соусом «Цезарь» <i>Romanov salad served with Cesar sauce</i> с куриным филе <i>with chicken fillet</i>	710.00
185/40	с креветками <i>with shrimps</i>	1150.00
125/35	Классический салат «Оливье» <i>Classical Olivier salad</i> с телячьим языком <i>with veal tongue</i>	790.00
135/30	с мясом краба <i>with crab meat</i>	1350.00
145	Салат с рукколой, филе индейки, авокадо и вялеными томатами <i>Salad with arugula, turkey fillet, avocado and sun-dried tomatoes</i>	750.00
185/50	Салат с перепелиными яйцами, миксом зеленых салатов и авокадо, с соусом из гуакамоле и трюфельного масла <i>Salad with quail eggs, mixed green salad and avocado, with Guacamole and truffle oil sauce</i>	890.00
160	Салат из мяса камчатского краба с рукколой, цуккини и авокадо, соус на ореховом масле и маракуйя <i>Crab salad with arugula, zucchini and avocado Served with walnut and passion fruit sauce</i>	1390.00

## Супы *Soups*

250	Суп-крем из тыквы с кедровыми орешками и кремом из гуакамоле <i>Creamy pumpkin soup with cedar nuts and guacamole cream</i>	490.00
250	Суп-крем из белых грибов <i>Creamy porcini soup</i>	550.00
250/25	Борщ со сметаной <i>Russian borsch with sour cream</i>	490.00
250	Густой суп-гуляш с картофелем и сладким перцем <i>Soup goulash with potatoes and belle pepper</i>	690.00
250/30	Суп-лапша домашняя с куриным филе <i>Homemade noodle soup with chicken fillet</i>	450.00
250	Рыбный суп «Курляндский» с лососем, фенхелем и сливками По Вашему желанию может быть приготовлен без сливок <i>Fish soup «Courland» with salmon, fennel and milk cream</i> <i>We can cook it without milk cream</i>	650.00

## Горячие закуски *Hot appetizers*

100/50/60	Морской гребешок со шпинатом и апельсиновым крем-соусом <i>Scallop with spinach and orange cream sauce</i>	1450.00
220/90	Тигровые креветки, жаренные на шпажке с овощами и чесночно-имбирным соусом <i>Skewer grilled tiger shrimps with vegetables and garlic-ginger sauce</i>	1350.00
250/75/30	Традиционные пельмени с бульоном <i>Traditional Russian dumplings with broth</i>	750.00
150/28	Русские блины на выбор: с джемом, мёдом, сметаной <i>Russian pancakes served with your choice: jam, honey or sour cream</i>	390.00

## Паста и ризотто *Pasta & Risotto*

220/30	Спагетти «Карбонара» с беконом и сыром «Пармезан» <i>Spaghetti «Carbonara» with bacon and Parmesan cheese</i>	790.00
255/30	Тальятелле с тигровыми креветками в сливочно-шафрановом соусе <i>Tagliatelle with tiger shrimps and creamy saffron sauce</i>	1390.00
220/50	Спагетти с куриным филе, цуккини, оливковым маслом и сыром пармезан <i>Spaghetti with chicken fillet, zucchini, olive oil and Parmesan cheese</i>	750.00
190/95/40	Ризотто с креветками и мидиями <i>Risotto with shrimps and mussels</i>	1150.00

## Блюда из мяса и птицы

### *Meat and poultry dishes*

100/125/50	Медальоны из говяжьей вырезки, подаются с мини-картофелем, жареным цуккини и соусом с красным вином <i>Beef tenderloin medallions served with mini potatoes, fried zucchini and red wine sauce</i>	1550.00
200/50/100 100	Рибай стейк из мраморной говядины, подаётся с картофелем стейк фри и соусом из красного вина <i>Marbled beef Ribeye steak served with steak fries and red wine sauce</i>	2900.00
410/150/75	Стейк «Чак Ролл» со спаржей гриль и перечно-сливочным соусом <i>Chuck roll steak with grilled asparagus and pepper cream sauce</i>	2400.00
100/100/80	Бефстроганов из говяжьей вырезки, подаётся с картофельным пюре и луком фри <i>Beef stroganoff served with mashed potatoes and onion fries</i>	1350.00
180/50/130	Котлета из говядины с луком и беконом, подаётся с жареными овощами и томатным соусом <i>Beef cutlet with onions and bacon, served with grilled vegetables and tomato sauce</i>	950.00
100/50/140	Куриные рубленые котлеты с горчичным соусом, подаются с запеченным луком-пореем и черри томатами <i>Chicken cutlet with mustard sauce, served with baked leek and cherry tomatoes</i>	850.00
150/70/50/30	Котлета по-киевски, подаётся с печеными яблоками и картофелем пай <i>Chicken Kiev cutlet with baked apples and shoestring fries</i>	1150.00

## Блюда из рыбы

### *Fish Dishes*

1 шт. /215/50	Стерлядь целая, прокопчённая на ольховых опилках, подаётся с молодыми овощами и соусом «Биск» <i>Sterlet fish smoked with alder sawdust, served with young vegetables and bisque sauce</i>	2900.00
140/115/50	Филе сёмги с патэ из картофеля и шпината, со спаржей и голландским соусом <i>Salmon fillet served with potato and spinach paté, asparagus and Hollandaise sauce</i>	1190.00
130/50/75/30	Чёрная треска с цуккини и ризотто <i>Black cod with zucchini and risotto</i>	2800.00
120/135/ 30/15	Чилийский сибас с тальятеллями из овощей <i>Chilean sea bass with vegetable tagliatelle</i>	2500.00
110/120/ 45/50	Котлеты из крабового мяса, тигровых креветок и лосося подаются со шпинатом и икорным соусом <i>Cutlets of crab meat, tiger prawns and salmon, served with spinach and caviar sauce</i>	1190.00
200/50/15	Филе дорадо, запечённое с овощным миксом, подаётся на пюре из тыквы <i>Dorado fillet baked with mixed vegetables, served on pumpkin puree</i>	1250.00
170/80/85	Филе судака, фаршированное морским гребешком и креветками, подаётся со шпинатом и голландским соусом <i>Pike perch fillet stuffed with scallop and shrimps, served with spinach and Hollandaise sauce</i>	1390.00

## Блюда на гриле *Grilled dishes*

140	Филе лосося <i>Salmon fillet</i>	990.00
125	Куриное филе <i>Chicken fillet</i>	600.00
150	Филе говядины <i>Beef fillet</i>	1690.00
410	Чак ролл <i>Chuck roll steak</i>	2100.00
380	Т- бон стейк <i>T-bon steak</i>	2900.00
200	Рибай стейк <i>Ribeye steak</i>	2700.00

## Гарниры *Side Dishes*

150	Картофель по-домашнему, запечённый с паприкой <i>Baked potatoes with paprika</i>	350.00
150	Картофельное пюре <i>Mashed potatoes</i>	350.00
150	Рис отварной <i>Boiled rice</i>	300.00
150	Овощи, жаренные на гриле: перец, цукини, баклажан, помидоры <i>Grilled vegetables: bell pepper, zucchini, eggplant, tomatoes</i>	500.00
150	Шпинат, жаренный с луком <i>Fried spinach with onions</i>	350.00
150	Гречка, жаренная с луком, морковью и беконом <i>Buckwheat fried with onions, carrots and bacon</i>	350.00



## Десерты *Desserts*

140	Легкое смородиновое парфе «Лиловое облако» <i>Black currant parfait «Lilac clouds»</i>	790.00
95	Пирожное «Опера» <i>Cake «Opera»</i>	490.00
195	Шоколадный торт «Вечерняя прага» <i>Chocolate cake «Evening Prague»</i>	650.00
130	«Русский медовик» с йогуртовым мороженым <i>Russian honey cake with yoghurt ice cream</i>	490.00
150	Десерт «А.Павлова» Воздушное австралийское безе с нежным ванильным кремом и свежими ягодами <i>Dessert "A. Pavlova". Australian meringue with delicate vanilla cream and fresh berries</i>	750.00
165	Американский сырный торт с ванильным и фруктовым соусом <i>American cheesecake with vanilla and fruit sauce</i>	490.00
150	Миндальный рулет с ванильным кремом, фруктами и соусом манго-маракуйя <i>Almond roll with vanilla cream, fruits and mango-passion fruit sauce</i>	490.00
45	Фруктово-ягодный макарон <i>Fruit and berry macaron</i>	150
65	Пирожное мини Буше <i>Mini cake Bouchee</i>	150
150	Классическое Тирамису с бисквитом «Савоярди» <i>Classic Tiramisu with Savoiardi biscuits</i>	590.00
130/25/25	Свежие лесные ягоды: клубника, малина, ежевика, голубика. <i>Fresh berries: strawberry, raspberry, blackberry, blueberry</i>	1450.00
217	Ассорти мороженого или сорбета в медовой корзиночке <i>Assorted ice cream or sorbet in a honey basket</i>	890.00

## Безалкогольные напитки *Soft drinks*

250/750	«Сан Бенедетто» газированная/негазированная, Италия <i>«San Benedetto» sparkling/still, Italy</i>	400.00/650.00
330/750	«Перье» газированная, Франция <i>«Perrier» sparkling, France</i>	450.00/650.00
330/500	«Петр 1» негазированная, Россия <i>«Peter 1» still, Russia</i>	350.00/400.00
250/530	«Байкал» негазированная, газированная, Россия <i>«Baikal» still, sparkling, Russia</i>	300.00/450.00
330	«Боржоми», Грузия <i>«Borjomi», Georgia</i>	450.00
250	Тоник <i>Tonic</i>	300.00
330	Кока-кола <i>Coca-Cola</i>	400.00
250	Морс клюквенный <i>Cranberry drink</i>	300.00
250	Домашний компот из сухофруктов <i>Homemade dried fruit compote</i>	300.00

## Лимонады *Lemonades*

300	Яблоко-Розмарин <i>Apple-Rosemary</i>	500.00
300	Пряная клюква <i>Spicy cranberry</i>	500.00
300	Имбирный лимонад <i>Ginger lemonade</i>	500.00
300	Классический цитрусовый <i>Classic citrus</i>	500.00
300	Грушевый лимонад <i>Pear lemonade</i>	500.00
300	Тропический лимонад <i>Tropical lemonade</i>	500.00
300	Мохито б/а <i>Mojito non-alcoholic</i>	500.00
300	Апероль б/а <i>Aperol non-alcoholic</i>	500.00

## Молочные коктейли *Milkshakes*

300	Ванильный <i>Vanilla</i>	450.00
300	Шоколадный <i>Chocolate</i>	450.00
300	Клубничный <i>Strawberry</i>	450.00

## Смузи *Smoothie*

400	Смузи со свежей клубникой, бананом и киви <i>Smoothie with strawberry, banana and kiwi</i>	600.00
400	Смузи фруктовый с ананасом и малиной <i>Fruit smoothie with pineapple and raspberries</i>	550.00
400	Смузи витаминный со шпинатом, яблоком и зеленью <i>Vitamin smoothie with spinach, apple and herbs</i>	550.00
400	Смузи питательный с бананом и овсяными хлопьями <i>Smoothie with banana and oatmeal</i>	500.00

## Свежевыжатые соки *Freshly squeezed juices*

250	Сок апельсина <i>Fresh orange juice</i>	450.00
250	Сок грейпфрута <i>Fresh grapefruit juice</i>	450.00
250	Сок моркови <i>Fresh carrot juice</i>	450.00
250	Сок ананаса <i>Fresh pineapple juice</i>	650.00
250	Сок яблока <i>Fresh apple juice</i>	450.00
250	Сок сельдерея <i>Fresh celery juice</i>	450.00

## Чай из свежих ягод и фруктов *Tea with fresh fruits and berries*

450	Имбирный чай <i>Ginger tea</i>	600.00
450	Чай с яблоками и корицей <i>Tea with apple and cinnamon</i>	600.00
450	Клюквенный чай <i>Cranberry tea</i>	600.00
450	Облепиховый чай <i>Buckthorn tea</i>	600.00
450	Малина - Мята <i>Raspberries – Mint tea</i>	600.00

## Чайная коллекция *Tea collection*

400	Английский завтрак <i>English Breakfast</i>	490.00
400	Французский Эрл Грей <i>French Earl Grey</i>	490.00
400	Дарджилинг <i>Darjeeling</i>	490.00
400	Туманная гора <i>Misty mountain</i>	490.00
400	Королева Жасмин <i>Jasmine Queen</i>	490.00
400	Выходные в Москве <i>Weekend in Moscow</i>	490.00
400	Фруктовая гора <i>Fruit mountain</i>	490.00
400	Молочный улун <i>Milk Oolong</i>	550.00
400	Белый чай «Цветок молодости» <i>White tea «Flower of youth»</i>	490.00

## Чай на травах *Herbal tea*

400	Чай черный с чабрецом <i>Tea with thyme</i>	490.00
400	Русские традиции <i>Russian tradition</i>	490.00
600	Гречишный чай <i>Buckwheat tea</i>	490.00
400	Шиповник <i>Rose hip</i>	490.00
400	Цветы Ромашки <i>Chamomile flowers</i>	490.00
400	Марокканская мята <i>Moroccan mint</i>	490.00
400	Цветки липы <i>Linden tea</i>	490.00
400	Огненная вишня <i>Fire cherry</i>	490.00

## Кофе *Coffee*

40	Эспрессо <i>Espresso</i>	300.00
180	Американский кофе <i>American coffee</i>	350.00
40	Эспресс без кофеина <i>Decaffeinated Coffee</i>	300.00
80	Двойной эспрессо <i>Double Espresso</i>	400.00
80	Двойной эспрессо без кофеина <i>Double Espresso Decaffeinated</i>	400.00
200	Флэт уайт <i>Flat white</i>	450.00
200	Капучино классический <i>Cappuccino classic</i>	390.00
220	Кофе латте макиато классический <i>Coffee Latte Machiato classic</i>	390.00
70/140	Кофе по-восточному <i>Turkish Coffee</i>	300.00/450.00
180	Горячий шоколад <i>Hot chocolate</i>	500.00

## Пиво / Beer

### Разливное пиво / Draught beer

500	Кромбахер Хелл, Германия	650.00
300	<i>Krombacher Hell, Germany</i>	500.00

### Бутылочное пиво / Bottled beer

330	Будвайзер, Чехия <i>Budwieser, Czech Republic</i>	550.00
355	Корона Экстра, Мексика <i>Corona Extra, Mexico</i>	550.00
330	Жигули барное, Россия <i>Zhiguli beer, Russia</i>	350.00
330	Эрдингер нефильтованное, Германия <i>Erdinger Weissbier, Germany</i>	550.00
330	Клаусталер безалкогольное, Германия <i>Clausthaler Non-Alcoholic, Germany</i>	550.00

ООО ОТЕЛЬ «ПЕТР I»

Фак.адрес: 127051,Москва, ул. Неглинная,17/1

Юр.адрес: 127051,Москва, ул. Неглинная,17/1

Утверждаю

Ресторан «Романов»

Руководитель службы организации питания

Галахов А.М.

Главный бухгалтер

Борзова М.Ю.

Шеф повар

Слепцов А.И.